

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。
ご転居やご贈答などでお困りの場合、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。
所在地・電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

ホームページのご案内
消耗品・部品のご購入専用ページ
<http://www.zojirushi-de-shopping.com/>

お客様ご相談センター

0570-011874
ナビダイヤル 市内通話料金でご利用いただけます

受付時間 9:00～17:00 月曜日～金曜日(祝日・弊社休業日を除く)

- 携帯電話・PHS・IP電話など(ナビダイヤルが利用できない電話)でのお問い合わせ……………Tel (06)6356-2451
 - ファクシミリでのお問い合わせ……………Fax (06)6356-6143
- 製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

マイコン炊飯ジャー保証書

持込修理

取扱説明書、本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

型名	NS-WE10/NS-WE18		修理メモ
●お名前	☎		
●ご住所	〒		
●お買い上げ日 年 月 日	●販売店名・住所		
保証期間 お買い上げ日より 本体1年	☎		

●印欄に記入のない場合は無効となりますから、必ずご確認ください。

- ご転居、ご贈答などで、お買い上げ販売店にお申しつけできない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にお申しつけください。
- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 - (イ) 使用上の誤り、および改造や不当な修理による故障および損傷。
 - (ロ) お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
 - (ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、および公害、塩害、ガス害(硫化ガスなど)、異常電圧、指定外の使用電源(電圧、周波数)などによる故障および損傷。
 - (ニ) 一般家庭用以外(たとえば業務用の長時間使用、車載、船舶へのとう載)に使用された場合の故障および損傷。
 - (ホ) 本書のご提示がない場合。
 - (ヘ) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書きかえられた場合。
 - (ト) 消耗部品の交換。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
- 本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は、再発行いたしませんので大切に保存してください。

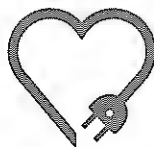
- お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただきます。場合がございまして、ご了承ください。
- この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社

〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 ☎(06)6356-2391

愛情点検

長年ご使用のマイコン炊飯ジャーの点検を!



ご
あ
り
ま
せ
ん
状
況
は
か

- ご使用中、電源コード・差込みプラグが異常に熱くなる
- 焦げくさいにおいがする
- 製品の一部に割れ・がたつき・ゆれみがある
- その他の異常や故障がある

ご
使
用
中
止

こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検(有料)をご相談ください。

NS-WE型 ©B

ZOJIRUSHI

家庭用

マイコン炊飯ジャー おいしく炊ける

型名 NS-WE10型 1.0Lサイズ
NS-WE18型 1.8Lサイズ

取扱説明書

もくじ

お使いになるまえに

- 安全上のご注意……………2
- 各部のなまえと扱い方……………4
- おいしく炊いて・おいしく保温……………5

使い方

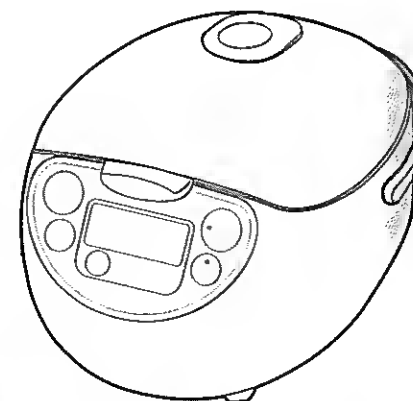
- ご飯の炊き方
 - 基本的な炊き方……………6
 - 無洗米の炊き方……………8
 - 炊き方メモ……………9
- タイマー予約炊飯……………10
- 標準の保温 高め保温……………12

お手入れ

- お手入れ……………13
- 交換部品……………13

困ったときに

- 故障かなと思ったとき……………14
- こんな表示をしたとき……………15
- アフターサービス……………15
- 仕様……………15
- お客様ご相談窓口……………裏表紙
- 保証書……………裏表紙



- このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございました。
- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保存してください。

保証書つき

NS-WE

安全上のご注意 必ずお守りください

●ここに表した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。
●いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

警告

取り扱いを誤った場合、死亡または重傷^{※1}を負うことが、想定される内容を表します。

注意

取り扱いを誤った場合、傷害^{※2}または物的損害^{※3}の発生が、想定される内容を表します。

※1 重傷とは、失明、けが、やけど(高温・低温)、感電、骨折、中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。

※2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど、感電などをさします。



△記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。具体的な注意内容は図の中や近くに文章や絵で表します。



○記号は、禁止の行為であることを告げるものです。具体的な禁止内容は図の中や近くに文章や絵で表します。



●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。具体的な指示内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

※3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかる拡大損害をさします。

警告



改造はしない。また、修理技術者以外の人とは分解したり修理をしない

分解禁止 火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。



ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない

ぬれ手禁止 感電やけがをすることがあります。



子供だけで使わせたり幼児の手の届くところで使わない

禁止 やけど・感電・けがをすることがあります。



コードや差込みプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない

禁止 感電・ショート・発火の原因になります。



電源コードを傷つけない

禁止 無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりすると電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。



交流100V以外では使用しない

禁止 火災・感電の原因になります。



差込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む

必ず実施 感電・ショート・発煙・発火の原因になります。



水につけたり、水をかけたりしない

水ぬれ禁止 ショート・感電の恐れがあります。



蒸気口に手を触れない

接触禁止 やけどをすることがあります。特に乳幼児にはさわらせないようにご注意ください。



底の穴にピンや針金などの金属物など、異物を入れない

禁止 感電や異常動作してけがをすることがあります。



炊飯中は絶対に外ぶたを開けたり移動させない

禁止 やけどをすることがあります。



マグネットプラグの先端にピンなど金属片やごみを付着させない

禁止 感電・ショート・発火の原因になります。



マグネットプラグをなめさせない

禁止 感電やけがの原因になります。特に乳幼児にはさわらせないようにご注意ください。



定格15A以上のコンセントを単独で使う

必ず実施 他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。



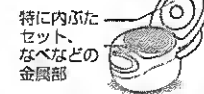
差込みプラグの刃(プラグの先端)および刃の根元にほこりが付着している場合は、よくふく

必ず実施 火災の原因になります。

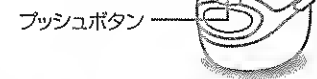
注意



使用中や使用直後は、高温部に触れない
また外ぶたを開けるときは蒸気、ご飯を
ほぐすときには手がなべなどに
当たらないように注意する
やけどの原因になります。



本体を持ち運ぶときは、プッシュボタンに
触れない
接触禁止 外ぶたが開いて、けがややけどをすることがあります。



水のかかるところや、火気の近くでは使用しない
禁止 感電・漏電や変形の原因になります。



専用なべ以外は使用しない
禁止 なべが過熱したり、異常動作の原因になります。



壁や家具の近くで使わない
キッチン用収納棚などで使うときは、中に
蒸気がこもらないようにする
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色、変形の原因
になります。



不安定な場所や熱に弱い敷物の上では
使用しない
禁止 火災の原因になります。



お手入れは冷えてから行う
高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

必ず実施



専用の電源コード以外は使用しない
電源コードは他の機器に転用しない
禁止 故障・発火の恐れがあります。



差込みプラグを抜くときは、コードを持た
ずに必ず先端の差込みプラグを持って引
き抜く
必ず実施 感電やショートして発火することがあります。



使用時以外は、差込みプラグをコンセ
ントから抜く
プラグを抜く けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原
因になります。

お願い

■本体(特に蒸気口)には、ふきんなどをかけない
本体や外ぶたの変形、変色の原因になります。

■蒸しものなど炊飯・保温以外の用途に使用しない
蒸気口などが詰まる原因になります。

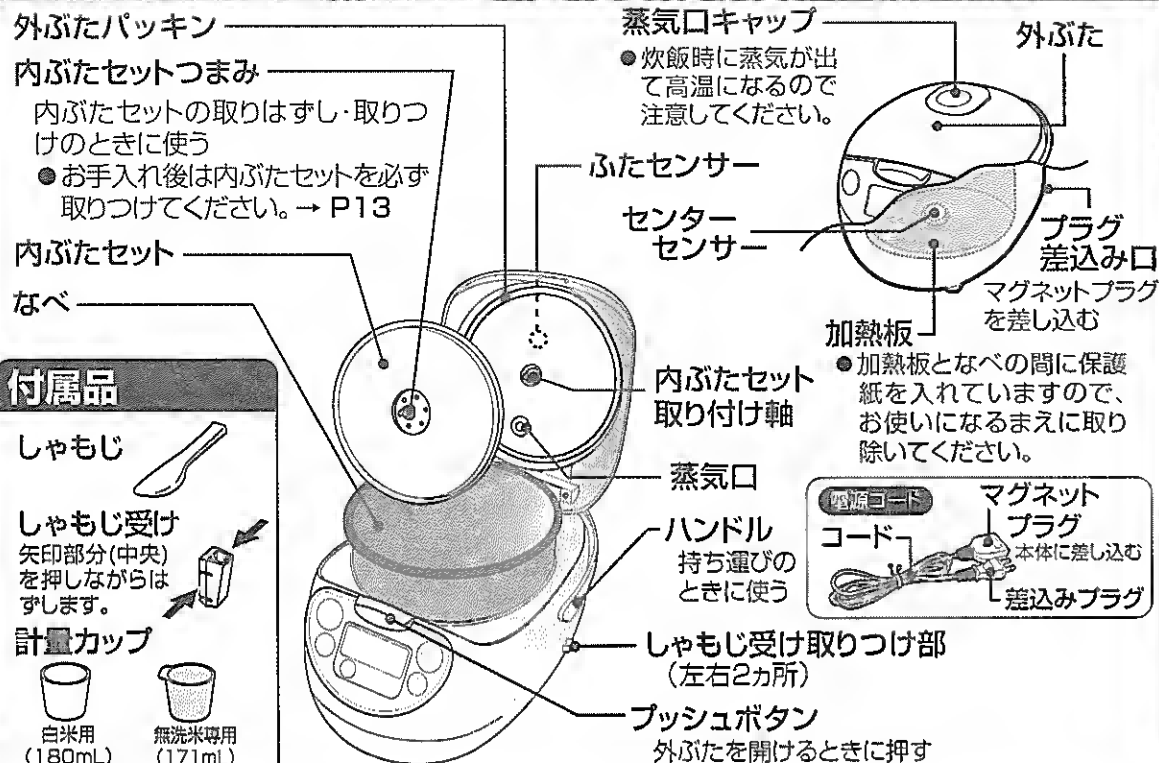
■なべに、キズのつくような器具を入れない
なべにキズがついたり、うまく炊けない原因になります。

■他の電気機器に蒸気が当たる場所では使用しない
蒸気により、電気機器の火災・故障・変色・変形の原因にな
ります。

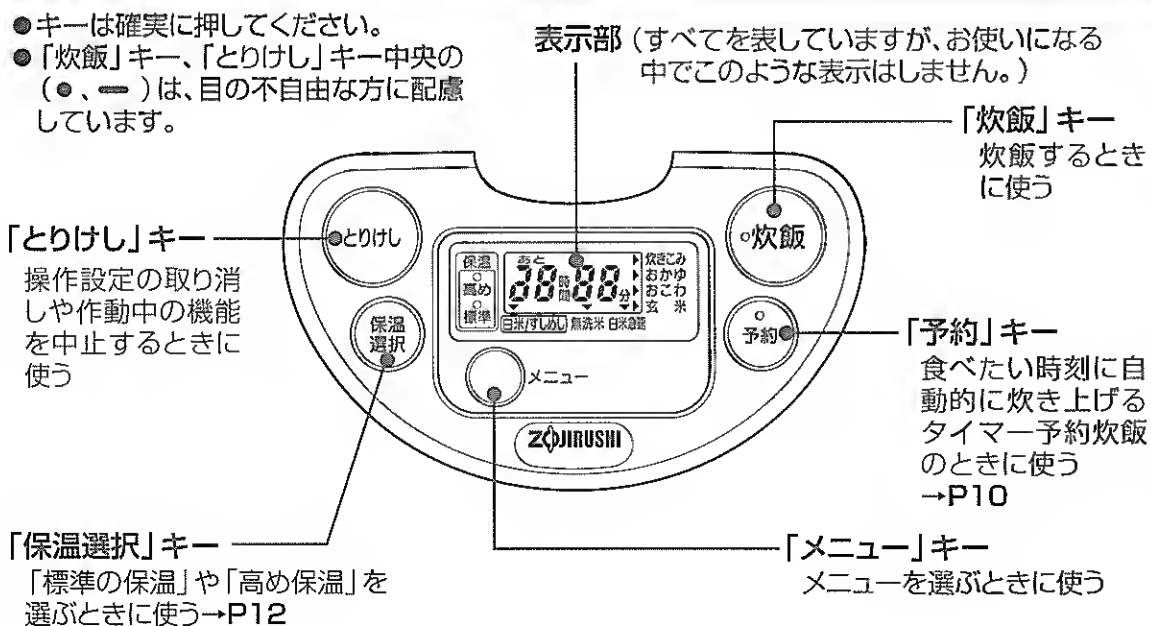
■本体庫内やなべに異物(ご飯粒や米粒など)が
ついたまま使用しない
うまく炊けない原因になります。

各部のなまえと扱い方

本体



操作部



おいしく炊いて・おいしく保温

おいしく炊く

米を正しく計る

必ず付属の計量カップすりきりで計ります。計量米びつや市販のカップ(200mL)では、差が出ます。

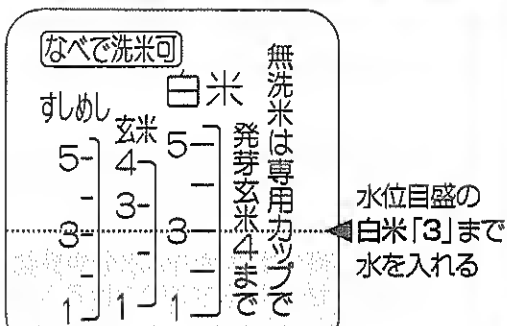
手早く洗う

1回目は、たっぷりの水で手早く洗って、水をすぐに捨てます。このあと、4~5回水をかえ、ぬめりをよく洗い流します。

正しく水加減をする

米の種類	水加減
軟質米	水位目盛どおり
胚芽精米	水位目盛より少なめ
新米	水位目盛より少し多め
古質米	水位目盛より少し多め

例：白米・無洗米とも3カップのとき



●例の水位目盛は1.0Lサイズ

アルカリ度の強い水を使わない

黄変したり、べたついたご飯になります。

炊き上がったら、すぐにほぐす

余分な水分が逃げて、ふっくらおいしくなります。

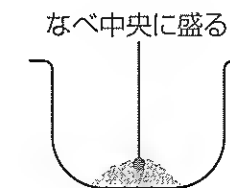
おいしく保温

なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能をお使いください。保温機能を使わずになべの中でご飯を保存するといやなにおいの原因になります。

ご飯の乾燥・いやなにおい・変色を防ぐためにこのような保温はしない

- ご飯のつぎだし
- 冷めたご飯からの保温
- 炊きこみ、おこわなどの具や調味料を加えて炊いたご飯
- コロッケ・みそ汁などご飯以外のもの
- 12時間以上
- しゃもじを入れたまま
- 差し込みプラグを抜いた状態、または、保温を取り消した状態でなべの中にご飯を入れたままでの放置

少量のご飯は、なべ中央に盛る



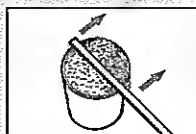
ご飯の炊き方

基本的な炊き方

1

付属の計量カップで米を計る

白米用の計量カップ(180mL)すりきり1杯ずつ



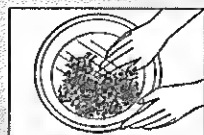
2

米を洗って、水加減をする

水平な所で、メニューに合ったなべの水位目盛に合わせる
→ P9「炊き方メモ」参照

米を平らにならす

●水にひたさなくてもすぐに炊けます。ひたしておくと、少しやわらかめに炊き上がります。



3

なべを本体に入れて外ぶたを閉め、プラグを接続する

なべ外側や本体庫内の水分や異物をふき取り、なべを本体に入れる
内ぶたセットは必ず取りつける

①マグネットプラグを奥までしっかり差し込む

②差し込みプラグをコンセントに差し込む

●マグネットプラグの先端にピンなど金属片やごみを付着させないでください。

4

メニューで、メニューを選ぶ

キーを押すごとに、「▼」を移動させてメニューを選ぶ

●キーを押し続けると、早送りができます。

(「白米/すしめし」に戻ると止まります。)

●記憶メニュー: 「白米/すしめし」「無洗米」「玄米」は、一度選んで炊飯すると次にメニューを選び直して炊飯するまで記憶されます。
差し込みプラグを抜くと初期状態(「白米/すしめし」)に戻ります。

●白米急速: 普通精白米を早く炊きたいときに選びます。少しかためになります。



5

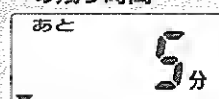
炊飯を押す

点灯

炊飯ランプが点灯し、炊飯開始のブザーが鳴る

むらしになると、炊き上がりまでの残り時間を表示する

炊き上がりまでの残り時間



6

炊き上がりのブザーが鳴り、保温に切りかわったら すぐにご飯をほぐす

炊き上がると自動的に保温に移り、標準保温ランプが点灯し、1時間単位で保温経過時間を表示する(「炊きこみ」「おかわ」「おこわ」「玄米」のメニューの場合は高め保温ランプが点灯する)

すぐにほぐして余分な水分を逃がし、ご飯のかたまり・べたつきをおさえる

●なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能をお使いください。

保温機能を使わずになべの中でご飯を保存するといやなにおいの原因になります。

→ P5「おいしく保温」、P12「標準の保温」「高め保温」参照

●保温を取り消して、再び保温にすると「Oh」の表示に戻ります。

点灯

保温経過時間

0h

7

使用後は 押し、差し込みプラグとマグネットプラグを抜く

●ぬれた手で差し込みプラグやマグネットプラグを持たない(ショート・感電の恐れ)

炊き上がりまでの時間の目安

	時 間	
	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
白米/すしめし	約50分～1時間	約50分～1時間
無洗米	約55分～1時間5分	約55分～1時間5分
白米急速	約29～40分	約30～45分
炊きこみ	約1時間～1時間5分	約1時間～1時間5分
おかわ	約55分～1時間10分	約55分～1時間10分
おこわ	約50～55分	約50～55分
玄米	約1時間25分～1時間50分	約1時間25分～1時間50分
発芽玄米	約1時間～1時間10分	約1時間～1時間10分

●電圧100V・室温20℃・水温18℃の場合。

●時間は炊飯をはじめから保温になるまでの時間です。また電圧・室温・季節・水加減などによりかわります。

●炊きこみは、米に調味料をしっかり含ませおいしく炊き上げるため、炊き上がりまでの時間が長くなります。
(予熱の時間が約30分かかります。)

お読みください

●炊き上がりが悪くなるため、炊飯中に外ぶたを開けないでください。

●連続して炊くときは、本体や外ぶたを人肌程度に冷ましてください。熱いとうまく炊けません。

●故障の原因になるため、空だきはしないでください。

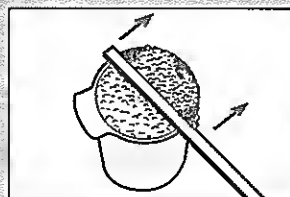
●炊飯の状態により、炊き上がったご飯の底面がうすく焦げることがあります。

ご飯の炊き方

無洗米の炊き方

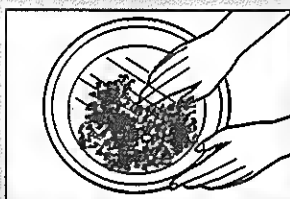
1 付属の計量カップで無洗米を計る

無洗米専用の計量カップ(171mL) すりきり1杯ずつ



2 無洗米のひと粒ひと粒が水になじむように2~3回優しくかき混ぜてから、水加減をする

水平な所で、メニューに合ったなべの水位目盛に合わせる
→ P9「炊き方メモ」参照
米を平らにならす



- 無洗米は、精米製法などにより米の表面にデンプン質が多く残っている場合があります。米のデンプン質で、水が白くににごっていると焦げ、ふきこぼれ、炊き上がりが悪くなる原因になります。白くににごるときは、1~2度水を入れかえてすすぎます。
- 調味料を加えて炊くときは、なべの底からよくかき混ぜます。
- 水にひたさなくてもすぐに炊けます。ひたしておくと、少しやわらかめに炊き上がります。

3 〇メニューを押し、表示部の▼マークを「無洗米」に合わせる



4 炊飯を押す

炊き方メモ

無洗米をお使いになる場合は

→ P8「無洗米の炊き方」参照。水位目盛は、普通精白米の場合と同じです。

●米の計量は、付属の計量カップを用い、すりきりで計る

普通精白米・玄米・発芽玄米→「白米用」の計量カップで 無洗米→「無洗米専用」の計量カップで

炊きこみご飯	
米	1.0Lサイズは1~4カップ、1.8Lサイズは2~6カップの間で炊いてください。超えた量で炊くとあふれたり、うまく炊けないことがあります。
水加減	白米 の水位目盛に合わせます。
メニュー	炊きこみ を選びます。 無洗米をお使いの場合には 無洗米 を選びます。
具	具の量は、米の質量(重さ)の30~50%が適量です。多すぎるとうまく炊けないことがあります(米1カップは約150g)。具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊飯してください。

調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。米に直接調味料を加えたり、なべの底からよく混ぜない場合は、焦げがきつくなったり、うまく炊けない原因になります。

麦混ぜご飯	
水加減	白米 の水位目盛より少し多めに合わせます。
メニュー	白米/すしめし を選びます。 無洗米をお使いの場合には 無洗米 を選びます。

押し麦を混ぜる割合は炊飯量の20%までにしてください。多いと、炊けない場合があります。
例: 1カップのときは、米0.8カップ、押し麦0.2カップ

胚芽精米	
水加減	白米 の水位目盛に合わせます。
メニュー	白米/すしめし を選びます。

洗米は胚芽が取れないよう優しく、手早く洗います(胚芽は取れやすいため)。

玄米	
水加減	玄米 の水位目盛に合わせます。
メニュー	玄米 を選びます。

すしめし	
米	普通精白米、または無洗米を使います。
水加減	すしめし の水位目盛に合わせます。
メニュー	白米/すしめし を選びます。 無洗米をお使いの場合には 無洗米 を選びます。

おかわ	
米	洗ってざるにあげ、30分以上水切りして使用します。
水加減	おかわ の水位目盛に合わせます。 ●もち米のみの場合 おかわ の水位目盛どおり ●もち米とうるち米を混ぜた場合 おかわ の水位目盛より少し多め
メニュー	おかわ を選びます。 無洗米をお使いの場合でも おかわ を選びます。
具	水加減をしたあと、米の上に具をのせます。

●赤飯を炊く場合
あずきはゆでて、あずきと煮汁に分け、常温に冷ましたものをお使いください。
煮汁は、水加減の際に水の代わりに加えてください。

おかゆ	
米	分づき米・玄米では炊けません。
水加減	おかゆ の水位目盛に合わせます。
メニュー	おかゆ を選びます。 無洗米をお使いの場合でも おかゆ を選びます。
具	具の量は米の質量(重さ)の30~50%が適量です。小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊飯してください。 煮えにくい具は、やや少なめにしてください。また、青菜類はあらかじめゆでるなどし、必ずおかゆが炊き上がってから加えてください。

発芽玄米 (市販の発芽玄米を使用する場合)	
米	1.0Lサイズは1~4カップ、1.8Lサイズは2~8カップの間で炊いてください。 発芽玄米だけ、または発芽玄米と普通精白米を混ぜ合わせて炊きます。
水加減	白米 の水位目盛に合わせます。
メニュー	白米/すしめし を選びます。

発芽玄米の種類によっては、ふきこぼれたり、うまく炊けない場合があります。
発芽玄米のタイマー予約炊飯や30分以上のつけおきはしないでください。発芽玄米は水分を吸収しやすいため、うまく炊けない場合があります。
発芽玄米は「白米/すしめし」メニューで炊くため炊き上がり後「標準の保温」に移りますが、保温する場合は「高め保温」に変更してください。(いやなにおいの発生をおさえます。)
発芽玄米機を使用して作った発芽玄米をお使いになる場合の炊き方は、発芽玄米機を販売しているメーカーに直接問い合わせてください。

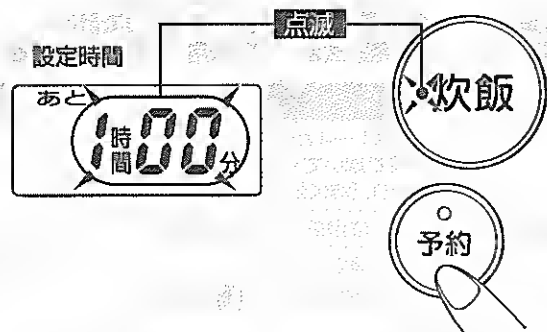
タイマー予約炊飯

●タイマーをセットすると自動的に炊飯がはじまり、設定時間後にご飯が炊き上がります。

1

予約を押す

時間表示・炊飯ランプが点滅する



2

メニューで、炊きたいメニューを選ぶ

●「白米急速」・「炊きこみ」・「おこわ」のタイマー予約炊飯はできません。

3

で炊き上がりまでの時間を設定する

「予約」キーを押すごとに設定時間が切りかわります。

●30分きざみで1～23時間30分まで設定できます。押し続けると早送りができます。



◆設定している間は、時間表示が点滅しています。

◆最短設定時間はメニューにより異なります。

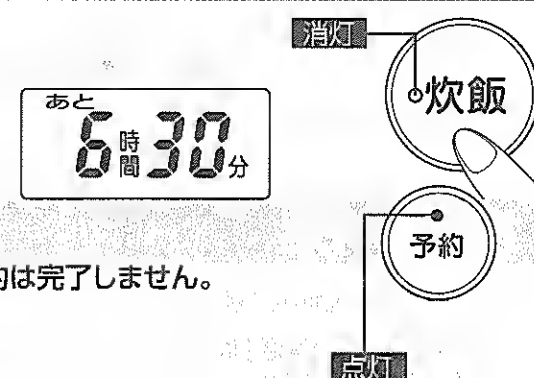
4

炊飯を押す

炊飯ランプが消灯し、予約ランプが点灯、時間表示が点灯

●予約できました。

●「炊飯」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。



タイマー予約炊飯のおすすめ時間

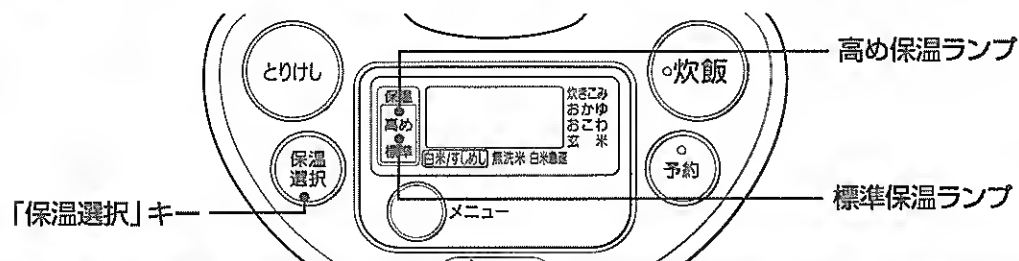
メニュー	時間
白米/すしめし	1時間～13時間まで
無洗米	1時間～13時間まで
おかゆ	1時間30分～13時間まで
玄米	2時間～13時間まで

お知らせ

- タイマー予約炊飯を取り消すときは、「とりけし」キーを押してください。
- 具や調味料を加えた状態でのタイマー予約炊飯はしないでください。具が腐敗したり、調味料が沈殿してうまく炊けないことがあります。
- 発芽玄米のタイマー予約炊飯はしないでください。発芽玄米は水分を吸収しやすいため、うまく炊けない場合があります。
- タイマー予約炊飯のときは、少しやわらかめに炊き上がります。
- 夏場など室温が高いときは、米のひたしすぎによる腐敗を防ぐため、なるべく13時間以内（無洗米は8時間以内）で設定してください。

標準の保温 高め保温

「保温選択」キーを押すと「標準の保温」や「高め保温」を選べます。



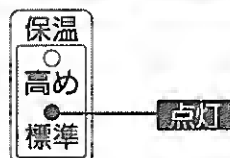
標準の保温

炊き上がると自動的に「標準の保温」に移り、標準保温ランプが点灯する

次の場合「標準の保温」は選ばません。

「標準の保温」を選択するとブザーが鳴り、自動的に「高め保温」になります。

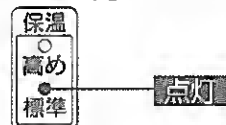
- 「炊きこみ」・「おかゆ」・「おこわ」・「玄米」のメニュー
- 保温開始から12時間経過したあと
- 「標準の保温」で、4時間経過したあと
- なべの温度が低いとき
- 炊き上がりから12時間経過すると「高め保温」に自動的に切りかわります。
- 「標準の保温」中に外ふたの開閉をひんばんに行わないでください。ご飯の温度が下がりすぎ、いやなにおいの原因になります。



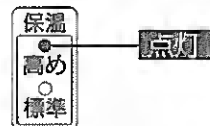
高め保温

少し高めの温度〈約70℃〉で保温することにより、ご飯のにおいの発生をおさえる効果があります。

1 標準保温ランプの点灯を確認する



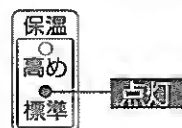
2 「保温選択」を押す 高め保温ランプが点灯する



「高め保温」から「標準の保温」に戻すときは…

「保温選択」を押す 「標準の保温」に戻り、標準保温ランプが点灯する

- 「標準の保温」が選ばない場合は「保温選択」キーを押しても変更できません。



- お知らせ**
- 「標準の保温」と「高め保温」は、一度選んで保温すると次に選び直して保温するまで記憶されます。自動的に「高め保温」に移った場合は、記憶されません。
 - なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能をお使いください。
→ P5「おいしく保温」参照
 - 発芽玄米は「白米/すしめし」メニューで炊くため炊き上がり後「標準の保温」に移りますが、保温する場合は「高め保温」に変更してください。(いやなにおいの発生をおさえます。)

お手入れ 交換部品

- 必ず差込みプラグを抜き、本体・なべが冷えてから行ってください。
- シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし類(ナイロン・金属製など)・漂白剤などを使わないでください。

外側のお手入れ

せっけん液を含ませたあと、固くしぼったふきんでふく。操作部は乾いたふきんでふく。

- 化学ぞうきんを使うときは、強くふいたり長い時間触れさせないでください。

プッシュボタンの周囲に生米などが入ったときは竹くしやつまようじで必ず取り除く。

- 外ふたが開かなくなることがあります。

電源コードは乾いたふきんでふく。

内側のお手入れ

内ふたセット
湯または水にひたしスポンジで洗う。ご飯粒などの異物が詰まっているときは、竹くしやつまようじで取り除く。

- 内ふたセットはご使用後、必ずお手入れをしてください。汚れが残ったまま放置すると、変色やさびの原因になります。

本体の内側(庫内)
固くしぼったふきんでふく取る。

センターセンサー
固くしぼったふきんでふく取る。

生米や異物が詰まっているときは、竹くしやつまようじで取り除く。

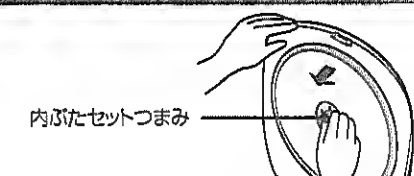
外ふたの蒸気口
外ふたをしっかり持ち、固くしぼったふきんでふく。外ふたの内側や外ふたのバックシンについたおねばやご飯粒をきれいにふき取る。

加熱板
表面の汚れは、ぬるま湯を含ませたふきんを固くしぼり、ふき取る。(加熱板にご飯粒などがこびりついた場合は、市販の320番程度のサンドペーパーに水をつけ軽くみがく) 挟まっている生米や異物は、竹くしやつまようじで取り除く。

内ふたセットのはずし方・つけ方

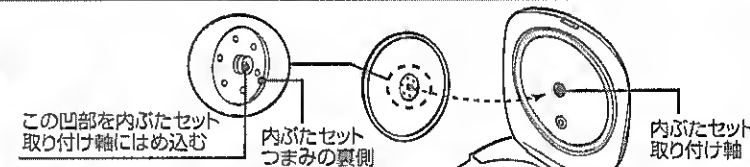
はずし方

片手で外ふたをささえながら、もう一方の手で内ふたセットつまみを手前に引いてはずす。



つけ方

内ふたセットつまみの裏側の凹部を内ふたセット取り付け軸に合わせ、はめ込む。



しゃもじ・しゃもじ受け・なべ・蒸気口キャップのお手入れ

スポンジなどのやわらかいもので洗う

汚れが気になる場合は中性洗剤(食器用洗剤)を使って洗う

お願い なべのフッ素皮膜は傷がつくと、はがれる原因になりますので、ていねいな取り扱いをお願いします。フッ素皮膜を傷めないために次のことをお守りください。

- スプーンや茶わんなどをに入れて洗わない
- みがき粉やたわしなどで洗わない
- 酢は使わない
- 調味料を使ったときは早めにお手入れする

お知らせ

なべのフッ素皮膜は使用により消耗します。

- 色むらができたり、はがれることがあります。性能や衛生上の支障や、人体への影響(害)はありません。
- フッ素皮膜のはがれが気になるときや、なべが変形したときは購入できます。

交換部品

- 損傷した場合は、新しい部品と交換(有償)してください。
- 交換の際には製品の型名および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店で求めください。

部品名	部品番号
内ふたセット(1.0Lサイズ)	C102
内ふたセット(1.8Lサイズ)	C103
なべ(1.0Lサイズ)	B279
なべ(1.8Lサイズ)	B280
電源コード	CD-KD12
しゃもじ	SHAKN
しゃもじ受け	61-6864
白米用計量カップ	61-5784
無洗米専用計量カップ	61-7824

故障かなと思ったとき

●修理のお問い合わせまえに、一度お調べください。

症状	●お調べいただくこと
ご飯が、かたい やわらかい	<ul style="list-style-type: none"> ●傾いた場所で水加減をすると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ご飯のかたさかわります。 ●銘柄、産地、保存期間（新米・古米）などにより、ご飯のかたさかわります。 ●室温・水温などにより、ご飯のかたさかわります。 ●タイマー予約炊飯をすると、ご飯がやわらかくなることがあります。 ●白米急速炊飯をすると、ご飯がかためになります。 ●なべが変形していませんか？
ご飯が、ひどく焦げる	<ul style="list-style-type: none"> ●加熱板・センサーセンサー・なべの外側にご飯粒や米粒などの異物がついていませんか？ ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ●なべが変形していませんか？
炊飯中にふきこぼれる	<ul style="list-style-type: none"> ●おかゆを炊くときにおかゆ以外のメニューで炊いていませんか？ ●蒸気口キャップをつけ忘れていませんか？ ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ●なべが変形していませんか？
炊飯できない キー操作できない	<ul style="list-style-type: none"> ●プラグがはずれていませんか？ ●表示部に「E01」、「E02」など表示していませんか？ → P15「こんな表示をしたとき」参照 ●標準保温ランプ・高め保温ランプが点灯していませんか？ → 「とりけし」キーを押してから再度「炊飯」キーを押してください。 ●マグネットプラグの先端に金属片やごみが付着していませんか？ → ピンやごみを取り除いてください。
炊飯・保温中に「カチッ」「カチッ」と音がする	●マイコンが動いて火力調節をしている音です。
外ふたと本体の間から 蒸気がもれる	●外ふたが変形していたり、外ふたパッキンが切れていないかを調べてください。
保温中、ご飯がにおう 変色する 乾燥する ひどくつゆがつく	<ul style="list-style-type: none"> ●12時間以上の「高め保温」をしていませんか？ ●少量のご飯を保温していませんか？ ●しゃもじを入れたまま保温していませんか？ ●冷めたご飯をあたたため直していませんか？ ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか？ → 炊き上がったご飯をよくほぐしてください。 ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ●米や水の種類により、炊き上がり後のご飯が黄色くみえることがあります。 ●炊きこみご飯を炊いたあとは、においが残ることがあります。→ 念入りになべを洗ってください。 ●なべの中でご飯を保存する場合に、保温機能を使わずにそのまま放置していませんか？保温機能を使わずにそのまま放置するといやなにおいの原因になります。→ P5「おいしく保温」参照
標準の保温が できない	<ul style="list-style-type: none"> ●「標準の保温」を受けつけないメニューを選んでいませんか？ → P12「標準の保温」「高め保温」参照 ●保温経過時間が12時間経過していませんか？ → 保温経過時間が12時間経過すると「標準の保温」を受けつけません。 ●冷めたご飯を保温していませんか？ → なべの温度が低いと「標準の保温」を受けつけません。
予約できない	●予約操作の最後に「炊飯」キーを押しましたか？ → 「炊飯」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。
その他 停電が 起こったら	<ul style="list-style-type: none"> ●ご飯を炊きながら、電気ポットで湯を沸かしたり、電子レンジをお使いになると定格電流を超えてブレーカーが下りることがあります。→ 炊飯ジャーは単独のコンセントでお使いください。ブレーカーを復帰させたとき、「炊飯」キーを押してください。ただし、停電が長引いて再び炊飯した場合、炊き上がりが悪くなることがあります。 ※「炊飯」キーを押したとき、表示部に「H01」「H02」を表示する場合は、米を入れ替え、もう一度最初から炊飯をやり直してください。

こんな表示をしたとき

表示	●お調べいただくこと
エラー表示 E01 E02	<ul style="list-style-type: none"> ●なべの入れ忘れです。→ コンセントを差し直してなべを確実にに入れてください。 ●上記以外の場合は故障です。→ お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
H01 H02	●ふたセンサーまたはセンサーセンサーが高温になっています。→ 「とりけし」キーを押し、外ふたを開け約15分間冷ましてください。（やけどにご注意ください。）
表示が おかしくなる	●プラグをいったん抜いて、もう一度差し込んでください。

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保存のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保存してください。

2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

3. 修理をお申しつけされるとき

＜保証期間中＞
製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。

＜保証期間を経過しているとき＞
修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後 6年間

※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

■お客様ご自身での修理、分解や改造は絶対にしないでください。

仕様

型 名	NS-WE10	NS-WE18
炊飯量(約1人分)	0.18~1.0 [1~5.5]	0.36~1.8 [2~10]
白米 / すしめし	0.17~0.94 [1~5.5]	0.34~1.71 [2~10]
無洗米	0.18~1.0 [1~5.5]	0.36~1.8 [2~10]
炊きこみ	0.18~0.72 [1~4]	0.36~1.08 [2~6]
おかゆ	0.09~0.27 [0.5~1.5]	0.09~0.45 [0.5~2.5]
おこわ	0.18~0.72 [1~4]	0.36~1.08 [2~6]
玄米	0.18~0.72 [1~4]	0.36~1.44 [2~8]
発芽玄米	0.18~0.72 [1~4]	0.36~1.44 [2~8]
定 格	交流100V 605W 50/60Hz	交流100V 814W 50/60Hz
炊 飯 方 式	直接加熱方式	
電 源 コ ー ド の 長 さ	1.4m (マグネットプラグ式)	
外 形 寸 法 (約cm)	幅25×奥行33.5×高さ21.5	幅28×奥行36.5×高さ25
質 量	約2.8kg	約3.7kg
最 大 炊 飯 容 量	1.0L	1.8L
区 分 名	F	H
蒸 発 水 量	36.0g	36.9g
年 間 消 費 電 力 量	86.1kwh/年	133.5kwh/年
一回当たりの炊飯時消費電力量	159wh	206wh
一時間当たりの保温時消費電力量	19.1wh	24.6wh
一時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.68wh	0.68wh
一時間当たりの待機時消費電力量	0.56wh	0.56wh

●特定地域（高い山・厳寒地）においては、所定の性能が確保できないことがあります。

こうした場所での使用はなるべくおさげください。

●日本国内交流100V専用（定格100V以外の電源では使用できません。）